

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four électrique à translation de table, ventilé, bande largeur 400 mm**

**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H) : 800 x 1270 x 390

Puissance en kw : 6.3

Largeur (mm) : 800

Profondeur (mm) : 1270

Hauteur (mm) : 390

 Volume (m<sup>3</sup>) : 0,35

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 77

| Description   | Caractéristiques                                    |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions internes 400x570xh90</li> <li>• Production pizzas/heure : de Ø 150 mm "80 gr." = 130 pizzas, jusqu'à Ø 400 mm "585 gr." = 18 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4 minutes)</li> <li>• 4 pieds en acier inox</li> <li>• Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique.</li> <li>• Tunnel de cuisson: réglage électronique de la température et de la vitesse de translation. Mise en température rapide, accès facile pour l'entretien.</li> <li>• Température maximale 320°C.</li> <li>• Chauffage électrique : régulation indépendante de la puissance (haut/bas).</li> <li>• Panneau de commande électronique "digital" accessibilité frontale, avec gestion de 6 programmes de cuisson, facilité et rapidité pour le SAV.</li> </ul> | Poids (en kg)                    77                 |
|   | Référence constructeur      FTEV40/57-CB-230/1<br>- |
|   | Diamètre pizza                    15 cm             |
|   | Températures                    320° c              |
|   | Type de branchement Monophasé                       |
|   | Puissance totale (kW) 6,3                           |
|   | Capacité de production        130 pizzas/h          |
|   | Dimensions extérieures (en mm)    800 x 1270 x 390  |
|   | voltage                            230/1N 50HZ      |
|   | dimensions                        800 x 1270 x 390  |
| <b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>   |   |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description  | Caractéristiques |
|--|------------------|
| <p>ADVANTAGE:<br/>Idéalement conçu pour la cuisson en continu de pizzas, pain grillé, tartes, croissants, lasagne etc...</p> <p>Un brevet unique Diamond© permet une distribution homogène du flux d'air chaud, permettant une cuisson à une température plus basse que les fours traditionnels, entraînant une meilleure qualité de cuisson ainsi que des économies d'énergie.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 800 x 1270 x 390<br/>Puissance en kw : 6.3<br/>Largeur (mm) : 800<br/>Profondeur (mm) : 1270<br/>Hauteur (mm) : 390<br/>Volume (m<sup>3</sup>) : 0,35<br/>Branchement : Monophasé<br/>Voltage : 230/1N 50HZ<br/>Poids (Kg) : 77</p> |                  |